

Data: 27.01.2021	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	SCHILIRO' GIUSEPPE.
Rev.: 01		
Codice: ST 08		Pagina 1 di 3

**NOME PRODOTTO:
PASTA di” Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.” PURA 100%**

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P., prodotto ottenuto dal pistacchio sgusciato e lievemente tostato.

2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aflatossine

-totali (B1 + B2 + G1 + G2)

Max 10,0 ppm

-B1

Max 8,0 ppm

Residui di principi attivi fitosanitari

In conformità alle direttive CE 396/2005

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde, tipico del pistacchio

Odore: gradevole, caratteristico del pistacchio

Sapore: caratteristico del pistacchio

4. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

Valore energetico	631 kcal
Sostanze Grasse Totali	53,3 g
Proteine	23,91 g
Carboidrati	10,4 g
Fibra	7,81 g
Sodio	< 5 mq

5. IMBALLO

Primario : Latte in metallo Kg 5

Vasi in polietilene da Kg 1, da kg 3, da Kg 5, da kg 20 netto

6. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Temperatura: ambiente, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

7. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Scadenza: 12 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

8. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore, peso netto, lotto, TMC indicazioni sulle modalità di conservazione.

9. ALTRE CARATTERISTICHE

Data: 27.01.2021	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	SCHILIRO GIUSEPPE.
Rev.: 01		
Codice: ST 08		Pagina 2 di 3

- 1- Durante il processo di lavorazione non è previsto l'utilizzo di additivi, solventi, supporti e coadiuvanti/ausiliari tecnologici.

Data: 27.01.2021	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	SCHILIRO' GIUSEPPE.
Rev.: 01		
Codice: ST 08		Pagina 3 di 3

DICHIARAZIONI

- La ditta SCHILIRO' GIUSEPPE:
 - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
 - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
 - ha una procedura per i monitoraggio e controllo delle Micotossine come da Reg. 1881 del 19/12/2006 con metodo HPLC;
 - non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*“ materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contaminatio dei prodotti.
- All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente pistacchio, definita allergene dal Direttiva CE N. 89/2003, (Pistacchi (sgusciati, pelati , granella, farina, pasta), Mandorle (sgusciate, pelate , granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate , granella, farina, pasta), Noci (sgusciate, pasta), Pinoli (sgusciati, pasta)) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	NO
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO
<i>latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	NO
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	SI
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	NO

- Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati* “ materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.